

Reisfleisch



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweinefleisch	Etwas / nach Bedarf
Suppenbrühe	1 Liter
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	0.3 Pkg.
Zwiebeln	2 Stk.
Reis	500 g

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und in einem großen Topf mit etwas Öl goldgelb rösten. Paprikapulver hinzugeben und gut umrühren. Das grobwürfelige Fleisch beigegeben und anbraten. Mit Suppe aufgießen, den Reis dazugeben und zugedeckt auf kleiner Flamme 20 Minuten weich dünsten. Das Reisfleisch ist fertig, wenn die ganze Flüssigkeit eingekocht ist.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1006-Reisfleisch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at